



Kovácsné Szaladják Annamária

## Adminisztrációs tevékenységek



A követelménymodul megnevezése:

### Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-024-30








B-FB/10

**SZÁMLA**

1. példány

|   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
|  | Eladó: <b>Almagold Kft</b>             | Vevő: <b>Árpád Kft</b>      |
|   | Cím: <b>2840 Oroszlány</b>             | Cím: <b>Árpád Hotel</b>     |
|   | <b>Gönczi F. u. 13.</b>                | <b>2800 Tatabánya</b>       |
|   | Adósz: 13161686211                     | <b>Fő tér 20.</b>           |
|   | Bank: <b>Sziasz: 63300123-15206051</b> | Adósz: <b>11184382-2-11</b> |
| T/F: 34/360-456   | Bank: <b>Sziasz:</b>                   |                             |

|                          |                                  |                                   |                                 |  |                            |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|----------------------------|
| Oldalszám<br><b>0001</b> | Fizetés módja<br><b>átutalás</b> | Számla kelte<br><b>2010.09.24</b> | Teljesítés<br><b>2010.09.24</b> | Fizetési határidő<br><b>2010.10.15</b> | Számlaszám<br><b>39035</b> |
|--------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--|----------------------------|

Megjegyzés

| Vtsz/Szj | Tétel megnevezése                        | Egységár | Áfa% | Nettó érték | ÁFA érték | Mennyiség | Bruttó érték |
|----------|--|----------|------|-------------|-----------|-----------|--------------|
| 0709     | <b>schampignon gomba I.oszt. HUN</b>     |          |      |             |           | 12,00 kg  |              |
|          | 480 25%-os                               |          |      | 5 760       | 1 440     |           | 7 200        |
| 0706     | <b>sárgarépa I.oszt. HUN</b>             |          |      |             |           | 6,00 kg   |              |
|          | 140 25%-os                               |          |      | 840         | 210       |           | 1 050        |
| 0706     | <b>zöldség I.oszt. HUN</b>               |          |      |             |           | 3,80 kg   |              |
|          | 450 25%-os                               |          |      | 1 710       | 428       |           | 2 138        |
| 0704     | <b>újkaralábé I.oszt.</b>                |          |      |             |           | 5,00 db   |              |
|          | 100 25%-os                               |          |      | 500         | 125       |           | 625          |
| 0706     | <b>újzeller I.oszt.</b>                  |          |      |             |           | 15,00 db  |              |
|          | 150 25%-os                               |          |      | 2 250       | 563       |           | 2 813        |
| 0704     | <b>fejeskáposzta I.oszt. HUN</b>         |          |      |             |           | 22,00 kg  |              |
|          | 140 25%-os                               |          |      | 3 080       | 770       |           | 3 850        |
| 0407     | <b>tojás</b>                             |          |      |             |           | 300,00 db |              |
|          | 28 25%-os                                |          |      | 8 400       | 2 100     |           | 10 500       |
|          | <b>5,00% kedvezmény (25%-os tételek)</b> |          |      |             |           |           |              |
|          | 25%-os                                   |          |      | -1 127      | - 282     |           | -1 409       |

| ÁFA %            | Nettó            | ÁFA             | Bruttó           |
|------------------|------------------|-----------------|------------------|
| 25%-os           | 21 413 FT        | 5 353 FT        | 26 766 FT        |
| <b>Összesen:</b> | <b>21 413 FT</b> | <b>5 353 FT</b> | <b>26 766 FT</b> |

azaz Huszonhatezer-hétszázhatvanhat Forint

A számián szereplő tételek a pénzügyi teljesítésig a szállító tulajdonát képezik! Késedelmes fizetés esetén a szerződés szerinti illetve ennek hiányában a jegybanki kamat kétszeresét kitevő késedelmi kamatot számítunk fel.

**ÁRPÁD Kft.**  
2800 Tatabánya, Fő tér 20.  
Adószám: 11184382-2-11  
Cégl.sz.: 11-09-002730

**ALMAGOLD KFT.**  
2840 Oroszlány, Gönczi F. u. 13.  
Adószám: 13161686211

*1. ábra. Számla***SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM****ÖSSZEFÜGGÉSEK**

Bár ebben a fejezetben az adminisztrációs tevékenységekről lesz szó, nem hagyhatjuk ki, hogy magát az adminisztrációs tevékenységet egy szélesebb fogalomkörben, jelesül a beszerzés, nyilvántartás, készletgazdálkodás, elszámoltatás fogalomkörén belül tárgyaljuk. Adminisztrációt nem azért végzünk, mert szeretünk elvonulni egy csendes zugba és a megterhelő fizikai (konyhai) munka után szeretnénk egy kicsit kipihenni magunkat. Az adminisztrációnak nagyon fontos szerepe van az egyes üzleti vállalkozások életének, pénzforgalmának kialakításában, nyomon követésében. A konyhai munka során felmerülő adminisztrációs feladatokkal járó területek:

- HACCP dokumentumok vezetése
- Munkaidő-beosztás, jelenléti ív vezetése
- Beszerzési források feltárása, szállítási szerződések megkötése, beszállítók nyilvántartása
- Áru- és eszközrendelések
- Áruátvétel és raktárra vétel
- Vételezési terv/lista készítése
- Vételezés végrehajtása

Mi most ebben a fejezetben az áru- és eszközrendelésekhez kapcsolódó dokumentációt, az áruátvétel és raktárra vétel dokumentációját és a vételezéshez tartozó dokumentációs tevékenységeket tekintjük át. A három nagy terület közül csak az áruátvétel dokumentációját szabályozza jogszabály (csak szállítólevéllel vagy számlával beérkezett áru lehet az üzlet területén és a Fogyasztóvédelmi Hatóság ellenőrzésekor ezeket a dokumentumokat be is kell tudni mutatni), az áru- és eszközrendelések nyilvántartását és a vételezéshez tartozó nyilvántartásokat minden vállalkozás saját maga alakítja ki. Könnyű helyzetben van az a vállalkozó, amely rendelkezik egységes elszámoltató szoftverrel, mert akkor csak ennek a kezelését, adatokkal való feltöltését, az adatok frissítését kell elvégezni, a többi feladatot elvégzi a gép. Bonyolultabb, de nem megoldhatatlan a helyzet, ha nincsen elszámoltató szoftverünk. Éppen ezért először ezen az úton indulunk el, majd a későbbiekben bemutatjuk a gépi nyilvántartás előnyeit.

**1. Áru- és eszközrendelésekhez tartozó dokumentáció**

Árut és eszközt többféleképpen rendelhetünk:

- Személyesen az üzletkötőtől
- Internetes honlapon keresztül
- Telefonon

- Levélben (és ez mindegy, hogy e-mail, fax vagy postai)

Az **üzletkötő** a rendelésvételt általában két- vagy hárompéldányos tömbben végzi és egyet nálunk hagy belőle (ha mégsem tenné vagy csak egy példánya van, fénymásoljunk magunknak egy maradó lapot). Az **internetes honlapok** általában küldenek visszaigazolást a megrendelésről, csak ezt kell elmentenünk. Amennyiben mégsem tennék, érdemes a megrendelés oldalát kimásolni egy dokumentumba. Minden üzlettípusban ajánlatos, hogy az árurendelésről maradjon nálunk is egy írásos példány. Természetesen többletmunka, mégis praktikus és biztonságos akár a **telefonos megrendelés** után is elküldeni egy e-mailt. Egyrészt, ha nagy üzlet vagyunk és sok különböző beszállítótól rendelünk, nem biztos, hogy minden megrendelt tételre emlékezni fogunk a szállítás pillanatában. Ha valamiért nem érkezik meg az áru vagy más áru érkezik meg és bármilyen kárunk keletkezik ebből, van hivatkozási alapunk a kifogásolás megtételére. És előfordulhat az is, hogy bár az árut mi rendeljük meg, már egy másik kolléga veszi át, akinek tudnia kell, hogy az eredeti megrendelésben mi szerepelt.

A legegyszerűbb, ha létrehozunk a számítógépen egy **megrendelés sablont** és csak a beszállító adatait, valamint a rendelés tételeit cseréljük ki a megrendelésnél. Célszerű külön mappákba tenni az egy beszállítóhoz tartozó megrendeléseket, de van, aki az egy napon leadott megrendeléseket tartja a nap dátumról elnevezett mappában. Ezeket a nyilvántartási technikákat mindenkinek magának kell kialakítania, attól függően, hogy egyrészt ki férhet hozzá, ki kereshet benne, másrészt mire használják még fel ezeket a dokumentumokat (például a rendelő dolgozó munkateljesítményének méréséhez, amennyiben önálló árurendelési joggal bír).

Példa az árurendelésre:

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Orchidea étterem</b><br/> <b>4030 Debrecen Géza fejedelem útja 34.</b><br/> <b>Tel: +36 (52) 783 080</b><br/> <b>e-mail: info@orchidea.hu</b></p>            |   |
| <p><b>Blue Chips KFT.</b><br/> <b>Gasztró-közétkeztetés üzletág</b><br/> <b>Holecz Gábor</b><br/> <b>Hatvan</b><br/> <b>Széchenyi utca 8.</b><br/> <b>3000</b></p> | <p>Debrecen, 2010. november 11.<br/> <br/>                 iktatószám: 57/2010<br/> <br/>                 ügyintéző: Szakács György</p> |
| <p><b>Tárgy: megrendelés</b></p> <p>Tisztelt Holecz Gábor!</p>   |   |

Hivatkozva a cégeink között fennálló szállítási szerződésre az alábbi tételeket rendelem meg Önöktől:

Görög őszibarack konzerv (850 gr) 24 db

Trópusi gyümölcskocktél (850 gr) 12 db

Darabolt ananász (850 gr) 12 db

Szeletelt ananász (850 gr) 12 db

Mandarin konzerv (3100 gr) 6 db

Ketchup (5000 gr) 5 db

Gomba konzerv szeletelt (850 gr) 10 db

Kérem, hogy megrendelésünknek a következő szállítás alkalmával (a túraterv szerint 2011. november 19-én jár erre az autójuk) tegyenek eleget!

Amennyiben megrendelésünket bármilyen okból nem tudják teljesíteni, kérjük, értesítsenek a fent megadott telefonszámon vagy e-mail címen!

Rugalmasságukat megköszönve:

Tisztelettel:

*Gombos Pál*

Üzletvezető

Természetesen előfordul, hogy a megrendelő egyben az ügyintéző, és a kisebb üzletek nem minden esetben dolgoznak iktatószámmal, hiszen ha két megrendelés tartalma teljesen megegyezik is, a dátumaik már biztosan eltérőek lesznek.

## 2. Áruátvétel és raktárra vétel

Az áruátvétel számla vagy szállítólevél alapján történik. Mindkét dokumentum szigorú számadású, sorszámozott. A számla és bizonyos típusú szállítólevelek tartalmazzák az árunyilvántartáshoz, raktárra vételhez összes szükséges adatot. Vannak azonban olyan szállítólevelek is, amelyek csak az áru darabszámát, súlyát jelölik meg, annak értékét csak a számláról tudhatjuk meg. Az áruátvételre fel szoktunk készülni (raktárakban előkészítjük a helyet az áru fogadására, biztosítjuk a szabályos közlekedési útvonalakat, az áruátvétel eszközeit) és természetesen a saját megrendelőnket is előkészítjük.

### A szállítólevél

A szállítólevél az áru kiszállításának bizonyítására szolgál, az átvevő az aláírásával igazolja a beszállító cég felé, hogy a megrendelt áru megérkezett és ő azt át is vette. A szállítmány ellenértéke szállítólevélre nem fizethető ki. Az alábbiakban egy olyan szállítólevél látható, amelyen nincsen értékre csak fajtára és súlyra nyilvántartva a beszállított áru.



### ÁTVÉTELI ELISMERVÉNY

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| A szállító neve, címe, bankszámla száma:<br><b>GÁBOR HENTES Kft.</b><br>Hús kis- és nagykereskedelem<br>2. sz. bolt Tatabánya<br>Sárberki ltp. 510.<br>Adószám: 22731304-2-11 |  | A vevő neve, címe, bankszámla száma:<br>ARPAD<br>MOTEL<br>ÉTTEREM |  |
| Szállítva ..... telepről (raktárból)  |  | Sorszám: <b>FA 0280478</b>  |  |
| A megrendelés száma, kelte, ügyintézője:<br><b>2010.03.27</b>   |  | Átvevő neve, címe:  |  |
| Járatszám: <b>LSD 975</b>   |  |   |  |

| Sor-szám | A termék (szolgáltatás) besorolási száma, megnevezése: | ÁFA-kulcs | Menny.-egység | Mennyiség | Egységára | Érték<br><small>ÁFA-val/ÁFA nélkül</small> |
|----------|--|-----------|---------------|-----------|-----------|--|
| 1        | SÉTES KARASZ TLE 1001                                  |           |               | 2220      |           |  |
| 2        | SÉTES COM 100P   |           |               | 11,-      |           |  |
| 3        | FOGTO 5C   |           |               |           |           |  |
| 4        |  |           |               |           |           |  |
| 5        |  |           |               | 2010      |           |  |
| 6        |  |           |               |           |           |  |
| 7        |  |           |               |           |           |  |
| 8        |  |           |               |           |           |  |
| 9        |  |           |               |           |           |  |
| 10       |  |           |               |           |           |  |
| 11       |  |           |               |           |           |  |
| 12       |  |           |               |           |           |  |
| 13       |  |           |               |           |           |  |
| 14       |  |           |               |           |           |  |
| 15       |  |           |               |           |           |  |

**MAGHÓ:**  
**Vizsgálta:**

A termékek egyedileg jelöltek:  
 A töltetek áru szavatossági ideje: négy nap  
 A füstölt termékek tárolási hőmérsékleti tartománya (bélyegző):  
 tárolási hőmérsékleti ideje: nyolc nap  
 A mélyfagyú termékek tárolási hőmérsékleti ideje: nyolc nap között!  
 A mélyfagyú termékek tárolási hőmérsékleti ideje: 0-10 °C között!  
 A mélyfagyú termékek tárolási hőmérsékleti ideje: 72 óra  
 tárolás: 0-5 °C között!  
 A mélyfagyú termékek tárolási hőmérsékleti ideje: 72 óra  
 tárolás: 0-5 °C között!

Kelet: **GÁBOR HENTES Kft.**  
 Hús kis- és nagykereskedelem  
 2. sz. bolt Tatabánya  
 Sárberki ltp. 510.  
 Adószám: 22731304-2-11  
 Kiállító aláírása: **ACCP RENDSZER**

**E.B. 10-70/a/V. - 25x4 - AB Nyomtatvány - Papiroda**

2. ábra. Szállítólevél (érték nélkül)

Az alábbi képen egy olyan szállítólevelet lát, amelyen szerepel az áru értéke is.

| A szállító (név, irányítószám, cím, telefax, postafiók, bankszámla száma)<br><br><b>Blue Chips KFT.</b><br>3000 Hatvan, Széchenyi utca 8.<br><br>Szállítva.....telepről (raktárból) |   |                        |               | A vevő (név, irányítószám, cím, bankszámla száma)<br><br><b>Orchidea étterem</b><br><b>4030 Debrecen, Géza fejedelem útja 34.</b> |          |         |  |
|---|---|------------------------|---------------|---|----------|---------|--|
| A megrendelés száma, kelte, ügyintézője:<br>57/2010, 2010. november 11. Szakács György  |   |                        |               | Az átvevő megnevezése,<br><br>(név, irányítószám, cím):   |          |         |  |
| Járatszám:  |   |                        |               |   |          |         |  |
| Sorszám   | A termék (szolgáltatás) megnevezése, besorolási száma | ÁFA kulcs              | Menny. Egység | Mennyiség   | Egységár | Érték   |  |
| 1   | 3573 2l Görög őszibarack konzerv (850 gr)             | 20%                    | db            | 24  | 199,-    | 4776,-  |  |
| 2   | 3562 1l Trópusi gyümölcskocktél (850 gr)              | 20%                    | db            | 12  | 199,-    | 2388,-  |  |
| 3   | 3562 12 Darabolt ananász (850 gr)                     | 20%                    | db            | 12  | 199,-    | 2388,-  |  |
| 4   | 3562 13 Szeletelt ananász (850 gr)                    | 20%                    | db            | 12  | 199,-    | 2388,-  |  |
| 5   | 3562 14 Mandarin konzerv (3100 gr)                    | 20%                    | db            | 6   | 690,-    | 4140,-  |  |
| 6   | 3562 19 Ketchup (5000 gr)                             | 20%                    | db            | 5   | 2006,-   | 10030,- |  |
| 7   | 3562 32 Gomba konzerv szeletelt (850 gr)              | 20%                    | db            | 10  | 850,-    | 8500,-  |  |
| 8   |   |                        |               |   |          |         |  |
| 9   |   |                        |               |   |          |         |  |
| 10  |   |                        |               |   |          |         |  |
| 11  |   |                        |               |   |          |         |  |
| 12  |   |                        |               |   |          |         |  |
| Kiállító  |   | Átvételi feljegyzések: |               |   | Átvevő   |         |  |
| kelet   | aláírás   |                        |               |   | kelet    | aláírás |  |



## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

|                 |               |      |  |  |
|-----------------|---------------|------|--|--|
| 2010.1<br>1.19. | Kovács József | P:H. |  |  |
|-----------------|---------------|------|--|--|

Nézzük meg alaposabban ezt a szállítólevelet!

Vannak kötelező elemei:

- szállító neve, címe
- vevő neve, címe
- átvevő neve, címe, ha nem egyezik a vevővel
- a termék, szolgáltatás megnevezése
- a termék, szolgáltatás mennyisége

És vannak olyan elemei, amelyeket egy szállítólevélen nem kötelező alkalmazni, ez a szállító cég belső ügykezelésétől függ:

- szállító fax, postafiók, bankszámla száma
- vevő bankszámla számla
- áfakulcs
- mennyiségi egység
- érték

A bankszámlaszám, áfakulcs, mennyiségi egység és az érték a számla kötelező tartalmi elemei.

### 1. feladat

Nézze meg alaposan a szállítólevelet és állapítsa meg, hogy az áruátvétel előtti vagy az áruátvétel utáni állapotot látja-e? Honnan tudja ezt megállapítani?

|             |
|-------------|
| <hr/> <hr/> |
|-------------|

### 2. feladat


Hasonlítsa össze ez utóbbi szállítólevél tartalmát a megrendelő levél tartalmával és hitelt érdemlően bizonyítsa, hogy a szállítólevélen szereplő áru erre a megrendelőlevélre érkezett!

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

### A számla

A számla olyan bizonylat, amelyet áru értékesítésekor vagy szolgáltatás teljesítésekor állítanak ki. Megjelenési formája lehet papír vagy elektronikus dokumentum. Tartalmazza a vevő és szállító azonosítására szolgáló adatokat (pl. név, cím, adószám), a teljesítésre vonatkozó adatokat (áru vagy szolgáltatás megnevezése, mennyisége, értéke), illetve a kifizetéssel kapcsolatos adatokat (fizetési mód, esedékesség, bankszámla). A számvitelre illetve az adózásra vonatkozó jogszabályok előírják azokat a formai és tartalmi követelményeket, amelyeket a bizonylatnak teljesítenie kell.

**Számla** B-447/10  
 1. példány Sorszám SA808/2010  
 Ez a számla összesen 2 példányban került kinyomtatásra.

|   |  |
|---|--|
| <b>Szállító</b><br><br><b>GÁBOR HENTES Kft</b><br>Hús Kis és Nagykereskedelem<br>2800 Tatabánya Kossuth- kertalja u. 9.<br>B.sz.sz.63200133-16302480<br>Adó sz.: 22731304-2-11 | <b>Vevő</b><br><b>Árpád Kft</b><br>Tatabánya<br>Fő tér 20.<br>2800<br>Adószám: 11184382-2-11 |
|---|--|

| Fizetési mód | Teljesítés időpontja | Számla kelte | Esedékesség |
|--------------|----------------------|--------------|-------------|
| Átutalás     | 2010.09.21.          | 2010.09.21.  | 2010.09.29. |

| Sor. Megnevezés        | VTSZ/SZJ | Súly | Mennyiség Mee | Egységár | Nettó Áfa %   | Áfaérték  | Bruttó    |
|------------------------|----------|------|---------------|----------|---------------|-----------|-----------|
| 1. SERTÉS COMB         | 0203     |      | 15,40 kg      | 720 Ft   | 11 088 Ft 25% | 2 772 Ft  | 13 860 Ft |
| 2. LIBA MÁJ            | 0207     |      | 5,35 kg       | 4 000 Ft | 21 400 Ft 25% | 5 350 Ft  | 26 750 Ft |
| 3. SERTÉS TARJA (filé) | 0203     |      | 19,80 kg      | 870 Ft   | 17 226 Ft 25% | 4 307 Ft  | 21 533 Ft |
| 4. CSIRKE MELL FILÉ    | 0207     |      | 12,20 kg      | 950 Ft   | 11 590 Ft 25% | 2 898 Ft  | 14 488 Ft |
| 5. SERTÉS KARAJ (filé) | 0203     |      | 38,80 kg      | 1 040 Ft | 40 352 Ft 25% | 10 088 Ft | 50 440 Ft |
| 6. FÜST. HÁZI KOLBÁSZ  | 1601     |      | 6,00 kg       | 750 Ft   | 4 500 Ft 25%  | 1 125 Ft  | 5 625 Ft  |

| Áfa %           | Nettó             | ÁFA              | Bruttó            |
|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| 25%             | 106 156 Ft        | 26 540 Ft        | 132 696 Ft        |
| <b>Összesen</b> | <b>106 156 Ft</b> | <b>26 540 Ft</b> | <b>132 696 Ft</b> |

**Fizetendő végösszeg: 132 696 Ft,**

azaz Egyszázharminckettőezer-hatszázkilencvenhat Forint.

Köszönjük a vásárlást!

Késedelmes fizetés esetén a jegybanki alapkamat kétszeresét számítjuk fel.

Adószám: 11184382-2-11  
 Cég.sz.: 11-09-002730  
 Tatabánya, Fő tér 20.  
 Hús Kis és Nagykereskedelem

GÁBOR HENTES Kft.  
 Hús kis- és nagykereskedelem  
 Tatabánya, Kossuth- kertalja u. 9.  
 B.sz.sz. 63200133-16302480

Ez a számla a Kuics Soft Számítástechnika Zrt. rendszerével készült. <http://www.kuics-soft.hu>

3. ábra. Számla

### 3. feladat

Végezzen összehasonlítást a SA808/2010 sorszámú számla és a Blue Chips Kft. szállítólevelének tartalma között! A keresse a meg a tartalmi különbségeket, ha vannak!

|                   |
|-------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------|

Amennyiben nem a cég telephelyén történik a könyvelés a szállítólevelekről és a számlákról fénymásolatot kell készíteni és az üzletben tartani.

Az áruátvétel adminisztrációjához tartozó feladat a megrendelőnk és a szállítólevél vagy számla összehasonlítása, a szállítólevél és a számla tartalmának tényleges, tételes leellenőrzése. Az áruátvétel a vendéglátó tevékenység egyik fontos területe. Ha ezt a munkát pontatlanul végezzük, akkor leltárkor biztosan hiány (esetleg többlet, de ez a ritkább eset) jelentkezik. Ha az áru nem a megrendelt minőségben érkezik, vagy megromlott, megsérült a szállítás során, és ezt az áruátvételnél nem vesszük észre, akkor azt előbb, esetleg csökkentett áron kell eladnunk, amely szintén csökkenti a gazdaságos működést. A hiány az üzlet számára veszteséget jelent. A hiány és a többlet kialakulását is ki kell vizsgálni, mert valamilyen hiba csúszott a készletezési és értékesítési folyamatba, ami beavatkozást igényel. A leltárhányt a leltárfelelősséggel tartozó dolgozóknak kell megfizetniük, ezért is fontos, hogy pontos, precíz áruátvételi munkát végezzünk. Az áruátvétel folyamatában ellenőrizzük az áruk mennyiségét, minőségét és a számlán szereplő árakat. Az értékbeli átvételnek azt a módját, amelynél egyesével kiszorozzuk a számlán található tételeket, majd a kapott részeredményeket összeadjuk, már csak abban az esetben alkalmazzuk, ha kézzel írt számlát hoz a beszállító. A számítógéppel, számlázó programmal készített számlákon elég a mennyiség (és a mennyiségi egység) valamint az ár ellenőrzése, mert a kiszorításban már tévednek számlázó rendszerek.

#### **Mennyiségi átvétel**

Ez a vendéglátásba a kísérő okmánnyal (szállítólevél, számla) való összehasonlítás, ebben az esetben az áruátvételt végző személy a kezében lévő számlán vagy szállítólevelen szereplő adatokhoz viszonyítja a megszámlált vagy lemért mennyiséget.

#### **Minőségi átvétel**

Az áruk minőségi átvétele a fuvarozó jelenlétében többnyire szűrőpróbaszerű, azonban ha ennél a vizsgálatnál minőségi hibát észlelünk az átvevő, akkor célszerű teljes körű vizsgálatot végezni.



**Mire figyelünk a minőségi átvételkor?**

- ellenőrizni kell, hogy az áru a szállítólevélen feltüntetett minőségben érkezett-e meg, és ez megegyezik-e az általunk megrendelt minőséggel is.
- ellenőrizni kell az árun feltüntetett minőség-megőrzési, illetve fogyaszthatósági határidőt (ha a gyorsan romló élelmiszereknél a fogyasztási határidő fele, egyéb áruknál a minőség-megőrzési határidő 1/3-a eltelt az áruátvétel időpontjában, a megrendelő nem köteles átvenni a szállítmányt)

Bár minden egyes szakirodalom külön tárgyalja a mennyiségi és a minőségi átvételt megjegyezzük, hogy a gyakorlatban ez egy időben történik. Gondoljuk csak el, először jól megszámloljuk, megmérjük a rengeteg árut, azután meg kiderül róla, hogy nem az a minőség, esetleg lejárt szavatosságú! Akinek már van gyakorlata az áruátvételben, bizonyos áruféleségekről (húsok, zöldségek, pékáru) már ránézésre is meg tudja állapítani a frissességet. Tehát, azokat az árukat, amelyek frissessége szemmel megállapítható nyugodtan elkezdhetik lepakolni, a többinél előbb meg kell győződni a szavatossági időről, a göngyölegek, csomagolások sértetlenségéről és csak azután lehet megkezdeni az átvételt. Mindettől függetlenül vannak teendőink a szabályos áruátvétellel kapcsolatban.

Nézzük ezeket árucsoportonként!

| Árucsoport                  | Átvételi szempontok   |
|-----------------------------|---|
| Friss zöldségek, gyümölcsök | <p>Csomagolt termékeknél ellenőrizni kell:<br/>                     a szavatossági idő meglétét<br/>                     a csomagolás épségét.<br/>                     Kimért termékeknél át kell forgatni a zsákokat, meg kell emelni az egymásra halmozott rekeszeket, hogy jól láthatóvá váljon a bennük lévő áru</p>   |
| Tej, tejtermékek            | <p>Meg kell mérni a szállító jármű és a termékek hőfokát (max. +7C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/>                     Ellenőrizni kell:<br/>                     a szavatossági idő meglétét,<br/>                     a csomagolás épségét</p>   |
| Baromfihús                  | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termékek hőfokát (max. +4C°, belsőség +3C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/>                     Állatorvosi igazolás nélkül árut átvenni TILOS!<br/>                     Csomagolt termékeknél ellenőrizni kell:<br/>                     a szavatossági idő meglétét,<br/>                     a csomagolás épségét,<br/>                     az érzékszervi megfelelőséget (szag, szín, nyálkásodás, nem volt-e lefagyasztva, nincs-e befűlledve).</p> |
| Tőkehús                     | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termék hőfokát (max. +7C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/>                     Állatorvosi igazolás nélkül árut átvenni TILOS!<br/>                     Csomagolt termékeknél ellenőrizni kell:</p>  |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>a szavatossági idő meglétét,<br/> a csomagolás épségét,<br/> az érzékszervi megfelelőséget (szag, szín, nyálkásodás, nem volt-e lefagyasztva, nincs-e befülledve). A félsertés és a negyed marha átvételekor más szabályok is érvényesek, de a vendéglátásban egyre inkább kizorulóban van az ilyen feldolgozottsági fokban érkező húsok rendelése, átvétele.</p>       |
| Hentesáru             | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termékek hőfokát (max. +5C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/> Minden egyes terméknel ellenőrizni kell:<br/> a szavatossági idő meglétét,<br/> a felvágottak felületét (nyálkásodás),<br/> a csomagolás épségét</p>   |
| Fagyasztott áru       | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termékek hőfokát (max – 18C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/> Ellenőrizni kell:<br/> a szavatossági idő meglétét,<br/> a csomagolás épségét,<br/> az áru nem volt-e felolvadva (lé-eresztés, tömbösödés).</p>   |
| Hidegkonyhai termékek | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termékek hőfokát (max. +5C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/> Ellenőrizni kell:<br/> a termékek szavatossági idejének meglétét,<br/> a csomagolás épségét,<br/> az érzékszervi megfelelőséget.<br/> A szállítólevélnek tartalmaznia kell a gyártó cég garanciavállalását és a termékek szavatossági idejét</p> |
| Cukrász termékek      | <p>Mérni kell a szállító jármű és a termékek hőfokát (max +5C°), amit a számlára vagy szállítólevélre rá kell írni!<br/> A szállítólevélnek tartalmaznia kell a gyártó cég garanciavállalását és a termékek szavatossági idejét<br/> Csomagolt termékeknel ellenőrizni kell:<br/> a szavatossági idő meglétét,<br/> a csomagolás épségét</p>                               |

Az áruátvétel igazolása úgy történik, hogy az áruátvétellel megbízott felelős személy aláírja és a vendéglátó egység bélyegzőlenyomatával ellátja a szállítási okmányt. Általában 1 példányt visszaad a szállítónak (ez tulajdonképpen az átvételi elismervény), és 2 példány marad a vevő vállalkozásnál.

Mint minden más emberi munka során, a számlázás és szállítás folyamatába is csúszhatnak be hibák. Az ilyen hibák általában mennyiségi, minőségi, akár kiszerezési vagy árbéli eltérések lehetnek, de kifogásunk lehet magával az áruszállítással kapcsolatban is. A vendéglátó üzletek éppen ezért a beszállító cégekkel kötött szállítási szerződésekben ki szoktak térni ezeknek a hibáknak a javítási módjaira. Számlákba kézzel nem szoktunk belejavítani, tehát már kisebb eltérés esetén is sztorozni (érvényteleníteni) kell az eredeti számlát és újat kell kiállítani. A szállítóleveleken, ha a szállítási szerződésünk megengedi le szoktuk javítani kézzel például a mennyiséget, amennyiben abban van az eltérés, hiszen a számlát később a szállítólevél alapján fogják kiállítani.

A kisebb üzletekben nem biztos, hogy készítenek külön **raktárra vételi** (bevételezés) dokumentációt, a nagyobbaknál azonban célszerű a számlák tartalmát akár tételesen is nyilvántartani. Természetesen ennek a nyilvántartásnak csak akkor van értelme, ha a fogyásokat (az eladott ételek hozzávalóit) is folyamatosan leveszik a készletről. A készletnyilvántartás legegyszerűbb formája szintén az egységes elszámoltató rendszer, ennek hiányában bármilyen táblázatkezelő programot használhatunk. Ebben a programban áruféleségenként és dátumonként tartjuk nyilván a készleteket. A legtöbb helyen, ahol még nincsen készletnyilvántartó szoftver csak a nagyobb értékű és nagyobb forgalmú árukat, alapanyagokat követik nyomon, mert minden egyes cikk nyomon követése plusz egy ember munkáját követelné meg. Nyilvántartják például a húsokat, nagy értékű fűszereket, fagyasztott árut, konzerveket, kávé, teát, de már nem szerepel külön a nyilvántartásban a só, a liszt, a zsemlemorzsa. Ezeknek a fogyását a leltárak során lehet korrekten mérésrel megállapítani és a beérkező áruhoz tartozó számlák és az eladott ételekhez tartozó anyaghányad nyilvántartás alapján egyeztetni. A nagyobb üzletek raktárnyilvántartó (WinMenza, Éttermi segéd) rendszereibe a beérkező számlák alapján visszük fel a tételeket, amelyet a program azonnal hozzárendel a már meglévő készletekhez.

### **A vételezés és dokumentációja**

Az árurendelés, áruátvétel, raktárra vétel feladatai a nagyobb forgalmú üzletekben jelentenek jelentős adminisztrációs munkát. Ezekben az üzletekben hetente többször érkezik árú, amelyet szabályos átvétele után a szakosított tárolás elvét betartva helyeznek el a raktárakban. A mindennapi munkához szükséges nyersanyagok az ilyen nagy forgalmú üzletekben a vételezéssel kerülnek a konyhára. Nem mindegy a vételezés szempontjából az sem, hogy előfizetéses, vagy étlap szerinti vagy esetleg párhuzamosan mind a két módszerrel szolgáljuk ki vendégeinket. Az előfizetéses étkeztetés jól kiszámítható, míg az étlap szerintinél a forgalom és ezáltal a nyersanyag-szükséglet hullámzására kell felkészülni. A vételezés tehát a napi munkához szükséges anyagok összeválogatása és elszállítása a raktárakból az előkészítőbe és a konyhába. A vételezés árumennyiségeit tehát minden nap meghatározza a várható forgalom és a kínálat elemeit alkotó ételek anyaghányad-nyilvántartása. Azokon a helyeken, ahol kisebb a forgalom, gyakorlottak a szakácsok naponta vételezési tervet készítenek. A vételezési terv nagyon hasonlít az árurendelésre, csak amíg az árurendelést több céggel (húsos, szárazáru, zöldséges, tojásos, pékárus) együttműködve is végezhetjük, addig a vételezési tervben mindennek, ami az aznap felhasználásra terveznek, szerepelnie kell.

Nézzünk egy egyszerű példát!

Étlap szerinti étkeztetést folytató üzlet konyháján a hétfégi vételezést tervezik. Nézze meg az alábbi anyaghányad-nyilvántartást és egyeztesse le a vételezési tervvel! A hétfégre 100 adag Húsleves szeretnének lefőzni!

#### ANYAGHÁNYAD-NYILVÁNTARTÓ LAP

##### Húsleves

| Nyersanyag          | Mennyiség (10 adagra) |
|---------------------|-----------------------|
| Csont               | 0.5 kg                |
| Feketebors egész    | 0.002 kg              |
| Fokhagyma földes    | 0.01 kg               |
| Karalábé            | 0.1 kg                |
| Kelkáposzta         | 0.1 kg                |
| Marha felsál        | 1.4 kg                |
| Paradicsompüré      | 0.03 kg               |
| Petrezselyem gyökér | 0.2 kg                |
| Sárgarépa földes    | 0.3 kg                |
| Só                  | 0.03 kg               |
| Vöröshagyma földes  | 0.05 kg               |
| Zellergumó          | 0.1 kg                |

A termék adalékanyagot nem tartalmaz

A termék csomagolóanyagot nem tartalmaz

100 adaghoz a vételezési terv:

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Csont               | 5 kg    |
| Feketebors egész    | 0.02 kg |
| Fokhagyma földes    | 0.10 kg |
| Karalábé            | 1 kg    |
| Kelkáposzta         | 1 kg    |
| Marha felsál        | 14 kg   |
| Paradicsompüré      | 0.30 kg |
| Petrezselyem gyökér | 2 kg    |
| Sárgarépa földes    | 3 kg    |



## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Só                 | 0.15 kg |
| Vöröshagyma földes | 0.5 kg  |
| Zellergumó         | 1 kg    |

Az alábbiakban egy termelési ívet lát. A termelési ív egy bizonyos eseményre készített ételek hozzávalóinak a listája, tételesen ételenként.

| Termelési ív 2010. június 21. 10 fő Ballagás |             |                   |          |
|--|-------------|-------------------|----------|
| Étel megnevezése                             | Palóc leves | Gundel palacsinta | Összesen |
| Ürühús                                       | 0,8 kg      |                   | 0,8 kg   |
| Sertézsír                                    | 0,1 kg      |                   | 0,1 kg   |
| Tisztított vöröshagyma                       | 0,4 kg      |                   | 0,4 kg   |
| Tisztított rózsaburgonya                     | 0,5 kg      |                   | 0,5 kg   |
| Tisztított zöldbab                           | 0,5 kg      |                   | 0,5 kg   |
| Babérlevél (darab)                           | 1           |                   | 1        |
| Tejföl (l)                                   | 0,3         |                   | 0,3      |
| Asztali fehérbor (l)                         | 0,2         |                   | 0,2      |
| Csontlé (l)                                  | 2           |                   | 2        |
| Citrom (db)                                  | 1           |                   | 1        |
| Só   | 0,003 kg    | 0,002 kg          | 0,005 kg |
| Kalocsai édesnemes paprika                   | 0,002 kg    |                   | 0,002 kg |
| Őrölt kömény                                 | 0,002 kg    |                   | 0,002 kg |
| Finomliszt                                   | 0,05 kg     | 0,35kg            | 0,40 kg  |
| Kapor (csomag)                               | 1           |                   | 1        |
| Fokhagyma (gerezd)                           | 1           |                   | 1        |
| Porcukor                                     |             | 0,35 kg           | 0,35 kg  |
| Étolaj (l)                                   |             | 0,15              | 0,15     |
| Tej (l)                                      |             | 1,1               | 1,1      |
| Darált dió                                   |             | 0,5 kg            | 0,5      |
| Tejszín (l)                                  |             | 0,4               | 0,4      |
| Rum (l)                                      |             | 0,25              | 0,25     |
| Csokoládé                                    |             | 0,2               | 0,2      |
| Kakaópor                                     |             | 0,05              | 0,05     |
| Vanília (rúd)                                |             | 1/2               | 1/2      |
| Tojás (db)                                   |             | 9                 | 9        |
| Mazsola                                      |             | 0,05              | 0,05     |

A termelési ív **összesen** oszlopa megfelel a **vételezni valók teljes listájának**. Tehát a vételezést az összesen oszlop tartalma alapján el lehet végezni.

A vételezést akkor tudjuk megfelelően elvégezni, ha a termelési ív összesen oszlopát olyan sorrendbe állítjuk, ahogyan az azon szereplő tételket a raktárakból össze fogjuk tudni válogatni. Tehát az az ideális (de nem előírás, csak a munkánkat könnyíti meg), ha a vételezési terven egymáshoz csoportosítva szerepelnek az arra a napra szükséges húsok, a szárazáru, a fagyasztott termékek és a friss zöldségek.

Nézzünk egy ilyen vételezési tervet/jegyet!

Vételezési  
Terv/jegy

| Nyersanyag     | Mennyiség<br>(kg) |
|----------------|-------------------|
| Vöröshagyma    | 1,5               |
| Lilahagyma     | 0,4               |
| Kígyóuborka    | 1,2               |
| Cukkini        | 0,5               |
| Fejes saláta   | 0,3               |
| Jégsaláta      | 0,3               |
| Kelkáposzta    | 1,5               |
| Fejes káposzta | 1,5               |
| Petrezselyem   | 0,5               |
| Torma          | 0,3               |
| Burgonya       | 4,0               |
| Grapefruit     | 0,5               |
| Lime           | 0,5               |
| Citrom         | 0,5               |

---

## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

|                  |       |
|------------------|-------|
| Narancs          | 0,3   |
| Lencse           | 0,1   |
| Szárzabbab       | 0,1   |
| Sárgaborsó       | 1,6   |
| Mazsola          | 0,1   |
| Aszalt szilva    | 0,5   |
| Étolaj (l)       | 5,0   |
| Őrölt kömény     | 0,005 |
| Őrölt fahéj      | 0,003 |
| Őrölt szegfűszeg | 0,003 |
| Kakaópor         | 0,01  |
| Kristálycukor    | 1,0   |
| Só               | 0,001 |
| Zsemlemorzsa     | 0,5   |
| Búzadara         | 0,1   |
| Rétesliszt       | 0,5   |
| Finomliszt       | 3,0   |
| Csótészta        | 1,5   |
| Tejszín (l)      | 0,3   |
| Tej (l)          | 1,5   |

A kisebb üzletekben a vételezési terv alapján haladnak a vételezéssel, összegyűjtve mindazon áruajtákat és abban a mennyiségben, ahogyan azok a terven szerepelnek. A nagyobb üzletekben vételezési jegyet/ívet állítanak ki, amely szigorú számadású, és amelyen a szükséges árukon kívül szerepel az üzlet neve, címe, az árut kiadó munkatárs és az átvevő munkatárs neve és aláírása is. A vételezés általában úgy zajlik, hogy a vételezési jegy minden egyes tételét egyesével kiválasztják, lemérik a megfelelő súlyt, vagy kiszámolják a megfelelő darabszámot és az áruszállító eszközre teszik. A kimért, kiszámolt, áruszállító eszköze felrakott áru mellé pedig pipát tesznek a vételezési jegyre. Néha az árurendeléssel és áruszállítással kapcsolatos hibákból fakadóan nem sikerül elsőre a vételezés, mert nincsen a raktáron (vagy kevesebb van belőle) az az áru, amelyet vételezni szeretnének. Ilyenkor az árukiadó egyszerűen lejavítja a vételezési jegyet és a javítás melletti aláírásával igazolja, hogy nem tudta kiadni a kellő mennyiségű árut. A kiadást természetesen a gördülékeny konyhai munka érdekében az áru beszállítása után azonnal meg kell tenni, de ez már egy másik vételezési jegyen fog szerepelni. Azokban az üzletekben, konyhákon, ahol naponta vételezési jeggyel vagy vételezési ívvel történik a vételezés, könnyebben nyomon követhető a nyersanyagok útja, hamarabb észre lehet venni a túlzott nyersanyag felhasználásból fakadó hiányok kialakulását.

#### Vételezés összeállítása számítógépes rendszerekkel

Ezek a számítógépes rendszerek tudják, hogy mekkora adaghoz, mekkora mennyiségek tartoznak, éppen ezért, ha előfizetéses étkezést folytat csak az üzlet egy egyszerű lekérdezéssel elkészíthető a vételezési jegy (ez a rendszerben Kiadási bizonylatként fog szerepelni).

#### 4. feladat

Keresse meg a WinMenza és Éttermi segéd programok leírásait az Interneten (<http://www.menza.hu/arlista.php>, és <http://www.szintezis.hu/?p=ettermi.seged.rendszer>)! Keresse meg a WinMenza használati útmutatóját és az Éttermi segéd rendszer főmenüjének a leírását! Írja ide, hogy a WinMenzában és az Éttermi segédben melyik menüpontban történik a bevétel-raktárra vétel és a vételezés kiírása!

|   |
|---|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|---|



**Összefoglalásként válasz a felvetett esetre**

A számlát az Almagold Kft küldte vagy a szállítással egy időben érkezett.

A számlát az Árpád Kft. kapta.

Az áru 2010.09.24-én érkezett.

A számlát átutalással 2010.10.15-ig kell kifizetni.

A számlán szereplő beszállított tételek:

- champignon gomba
- sárgarépa
- zöldség
- új karalábé
- új zeller
- fejeskáposzta
- tojás

1. feladat megoldása

Az áruátvétel előtti a szállítólevél, mert még nem írta alá az átvevő.

2. feladat megoldása

Egyezik a megrendelő, a szállító, az iktatószám, a dátumok, a megrendelt áru mennyisége.

3. feladat megoldása

A különbség: mivel a szállítólevél nem számla, nem szerepel rajta a végösszeg.

4. feladat

WinMenza: bevételezés-raktárra vétel: A megoldás a használati útmutató 24. oldalán található: Adatkarbantartás-Anyagmozgás – Bevételi bizonylat felvitel és Anyagmozgás – Kiszabat – kiadás étlap szerint.

Éttermi segéd: a készlet menüponttal végezhető el a bevételezés és vételezés.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Az alábbiakban egy eszközrendelést lát. Tanulmányozza át, hasonlítsa össze az árurendelés levéllel! Keressen az Interneten nagykonyhai eszközöket forgalmazó cégeket (pl.: <http://www.gastroattase.hu/category/rozsdamentesfazek.php>), válasszon ki egyet és írjon eszközrendelést a következő eszközökről:

- rozsdamentes fazék 3 l-es
- rozsdamentes fazék 3 l-es
- lábas 3 l-es
- lábas 5 l-es
- nyeles serpenyő 28 cm-es

Az eszközöknek rozsdamentesnek kell lenniük és mindenképpen szükséges az árak megjelölése is. A megrendelés elkészítéséhez használja az alábbi sablont! A megrendelő legyen az Ön gyakorlati munkahelye, a szállító pedig az a cég, amelyet az Interneten talált.

|  |  |
|--|--|
| <b>Hotel Korona</b><br><b>3600 Ózd, Kossuth utca 34-36.</b><br><b>Tel: 36-48-345-8710</b><br><b>Adószáma: 14487532-130</b>   |  |
| <b>Laptopszalón Kft</b><br><b>Igazgatója részére</b><br><br><b>Pécs</b><br><b>Ifjúság útja 11.</b><br><b>7624</b>  | dátum: 2010-07-29<br><br>iktatószám: 67/2010.<br><br>ügyintéző neve: saját név |
| Tárgy: laptop megrendelés<br><br>Tisztelt Igazgató Úr/Asszony!<br><br>Internetes oldaluk megtekintése után, a következő megrendelést adjuk Önöknek.<br><br>Cégünk számára rendelünk egy darab <b>HP HEWLETT PACKARD HP Pavilion dv6-1420eh</b><br><br>(15.6 Wide+BV Pentium Dual Core T4300 2.1GHz. 4GB. 500GB. DVD-RW. ATI 4530 512MB. BT. Win7 Premium. 6 cellás)<br><br>termék azonosító: HPQ WA024EAAKC<br><br>A termék ára bruttó: 1 81 900 Ft.<br><br>A terméket kérjük házhoz szállítani, a fejlécben található címre.<br><br>Átutalási számlát állítsanak, ki legyenek szívesek. Munkatársaink minden nap 24 órán keresztül dolgoznak, a |  |

## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

kiszállított árut át tudják venni. Az árura 2 év garanciát kapunk.

A terméket a megrendelést követő napon várjuk, bízunk a problémamentes együttműködésben.

Tisztelettel:

Kovács Péter

szálloda igazgató

Saját név

értékesítési menedzser

2. Gyakorlati munkahelyén járjon utána, hogy vezetnek-e nyilvántartást a beszállítókról?

|             |
|-------------|
| <hr/> <hr/> |
|-------------|

3. Kérjen el gyakorlati munkahelyén szállítóleveleket és számlákat és nézze meg, hogy kik munkahelyének a beszállítói, hogyan szállítanak (mi a szállítás kísérelőkmánya: számla vagy szállítólevél), milyen fizetési módon kérik a számla összegének kiegyenlítését! Írja ide árucsoportonként, hogy ki, mit, hogyan szállít!

A large rectangular area with a yellow border, containing 25 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

4. Gyakorlati munkahelyén, amennyiben módja van rá, vegyen rész a beérkező áruk átvételében!



## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

a). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor gyümölcsöt, zöldséget szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

b). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor tejet, tejterméket szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

c). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor baromfit szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

d). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor tökehúst szállítanak! Írja ide, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

e). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor fagyasztott árut szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

f). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor hidegkonyhai terméket szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

g). Végezze el egy-egy tétel átvételét, amikor cukrászati terméket szállítanak! Írja le, hogy mit vett át és hogyan?

---

---

5. Minden megérkezett? Mindent átvettünk? Írja ide, miket szállíthatnak még egy vendéglátó üzlet/üzem konyhájára, amik kimaradtak a felsorolásból?

---

---

---

---

6. Járjon utána, hogy munkahelyén szoktak-e vételezési jeggyel vagy ívvel vételezni, és ha igen kérjen el egy jegyet/ívet és tanulmányozza! Nézze meg rajta a dátumot, és keresse vissza a dátumhoz tartozó megrendeléseket! Keresse meg a megrendelések ételeinek anyaghányad-nyilvántartását és számolja ki, hogy megfelelnek-e a vételezett tételek a megrendelésnek? Írja ide tapasztalatait!

---

---

---

---

---

7. Válasszon ki egy az Ön számára kedves ételkínálatot 4–5 féle ételből és készítse el az ételkészítés tankönyv receptjeinek nyersanyaghányadai alapján 20főre a vételezési ívet! Lassan, lépésről lépésre haladjon! Írja ki egyesével az ételek hozzávalót, majd szorozza be kettővel a hozzávalókat. Ezután adja össze az azonos nyersanyagok mennyiségeit és állítson fel egy olyan listát, amelyen logikus sorrendben, raktár fajtánként szerepelnek a hozzávalók (ezeket a műveleteket táblázatkezelővel vagy az egységes éttermi elszámoltató rendszerrel is elkészítheti)!

8. Nézze meg a 14–15. oldalon a húsleves anyaghányad-nyilvántartó lapját, és hasonlítsa össze az abban szereplő zöldségeket és az esetfelvetésben bemutatott számlát! Milyen zöldségek szerepelnek a húslevesben, amelyek a számlán nem szerepelnek? Tudunk így húslevest készíteni egyáltalán? Mi lehet az oka, hogy néhány zöldséget nem rendeltek meg a leveshez?

|   |
|---|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|---|

9. Reményeink szerint az Ön gyakorlati munkahelyén használnak számítógépes nyilvántartó rendszert! Írja ide a rendszer nevét és határozza meg a beérkező áru rendszerbe való felvitelének a menüpontjait és a vételezés dokumentációjának elkészítéséhez szolgáló menüpontokat! Amennyiben Önök nem használnak számítógépes rendszert, beszéljék meg azoknak a rendszereknek a használatát, amelyek a tanulócsoporton belül előfordulnak a munkahelyeken!

|   |
|---|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|---|

10. Amennyiben módjuk van rá, gyakorlati munkahelyükön végezzenek el egy számla szerinti bevételezést a számítógépes rendszerben (vagy nézzék végig, ahogyan kollégáik elvégzik ezt a munkát)!

11. Amennyiben módjuk van rá, gyakorlati munkahelyükön készítsék el egy étlap szerinti vételezés (vagy nézzék végig, ahogyan kollégáik elvégzik ezt a munkát) listáját a számítógépes rendszerben!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Nézze meg a 14–15 oldal vételezési jegyét és tegye sorrendbe a raktárakat a vételezés sorrendjének megfelelően!

Tej- és tejtermék hűtő /vagy hűtőkamra, zöldség-gyümölcs raktár, szárazáru raktár;

### 2. feladat

Az alábbiakban Ön egy számlát lát. Mi hiányzik róla?



| S Z Á M L A   |                     | 1.példány (eredeti)          |                           |                                 |
|---|---------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Szállító: EUOGARDEN Bt.   |                     | Vevő: ÁRPÁD Kft.             |                           |                                 |
| 1118 Budapest<br>Breznó köz 1.  |                     | 2800 Tatabánya<br>Fő tér 20. |                           |                                 |
| Bank: 10918001-00000022-58560000<br>Adószám: 22270115-2-43            |                     | Adószám: 11184382-2-11       |                           |                                 |
| Rendelés<br>RN1007796   | Fiz.mód<br>készpénz | Teljesítés<br>10.09.07       | Számla kelte<br>10.09.07  |                                 |
|   |                     | Fiz.hat.<br>10.09.07         | Számlaszám<br>EG10/007473 |                                 |
| Termék  | Szavatós            | Mennyiség                    | Nettó ár Ft               | Nettó érték Ft                  |
| MINI VAJ ZOGR MEGGLE 100DB/#<br>VTSZ:04051011 Vonal kód:59920137      | 10.11.14            | 200.00 db<br>200.00 db       | 30.00<br>Br.ár: 35.40     | 6000.00<br>Kód:01030002 AFA:18% |
| FÜSZERKÖMÉNY ÖRÖLT ZOGR HÁZI PIROS<br>VTSZ: Vonal kód:5997480702188   |                     | 30.00 db<br>30.00 db         | 45.00<br>Br.ár: 56.25     | 1350.00<br>Kód:02040091 AFA:25% |
| FEKETE BORS EGESZ ZOGR LUCULLUS<br>VTSZ: Vonal kód:5997480702348      |                     | 10.00 db<br>10.00 db         | 80.00<br>Br.ár: 100.00    | 800.00<br>Kód:02040126 AFA:25%  |
| TARKONY 5GR LUCULLUS<br>VTSZ: Vonal kód:                              | 12.04.08            | 10.00 db<br>10.00 db         | 120.00<br>Br.ár: 150.00   | 1200.00<br>Kód:02040165 AFA:25% |
| TARHONYA DURUM 5KG TOMADINI<br>VTSZ: Vonal kód:                       | 13.03.28            | 1.00 db<br>1.00 db           | 1560.00<br>Br.ár: 1950.00 | 1560.00<br>Kód:03010074 AFA:25% |
| ERŐS PISTA 200ML UNIVER<br>VTSZ: Vonal kód:5997010301195              | 11.10.07            | 6.00 db<br>6.00 db           | 325.00<br>Br.ár: 406.25   | 1950.00<br>Kód:04010029 AFA:25% |
| MÁLNA DZSEM NINI 25GR 50DB/#PACIFIC<br>VTSZ: Vonal kód:5997403110809  | 11.02.05            | 100.00 db<br>100.00 db       | 17.00<br>Br.ár: 21.25     | 1700.00<br>Kód:05020004 AFA:25% |
| SÁRGABARACK LEKVÁR ZOGR 72DB/#BOGICA<br>VTSZ: Vonal kód:8588001111724 | 10.11.01            | 144.00 db<br>144.00 db       | 20.00<br>Br.ár: 25.00     | 2880.00<br>Kód:05030005 AFA:25% |
| ÁFONYA LEKVÁR ZOGR 72DB/#BOGICA<br>VTSZ: Vonal kód:8588001111717      | 10.11.01            | 72.00 db<br>72.00 db         | 20.00<br>Br.ár: 25.00     | 1440.00<br>Kód:05030007 AFA:25% |
| TROPUSI GYÜMÖLCSKOKTÉL 425g<br>VTSZ: Vonal kód:                       | 11.07.31            | 24.00 db<br>24.00 db         | 175.00<br>Br.ár: 218.75   | 4200.00<br>Kód:06010046 AFA:25% |
| LECSÓ 30% 4250ML EUROGARDEN<br>VTSZ: Vonal kód:5999535533233          | 11.10.17            | 2.00 db<br>2.00 db           | 990.00<br>Br.ár: 1237.50  | 1980.00<br>Kód:06020015 AFA:25% |
| GOMBA NATÚR SZELETELT 400GR HAPPY<br>VTSZ: Vonal kód:9001466303552    | 12.01.31            | 16.00 db<br>16.00 db         | 198.00<br>Br.ár: 247.50   | 3168.00<br>Kód:06020017 AFA:25% |
| FINOM LISZT 1KG KALOCSAI<br>VTSZ: Vonal kód:5999542361517             |                     | 50.00 db<br>50.00 db         | 82.00<br>Br.ár: 102.50    | 4100.00<br>Kód:11010001 AFA:25% |
| ZSEMLEMORZSA 5KG<br>VTSZ: Vonal kód:                                  | 10.12.12            | 2.00 db<br>2.00 db           | 750.00<br>Br.ár: 885.00   | 1500.00<br>Kód:11010007 AFA:18% |
| Eurogarden Bt. V.693009.2 A számla 1 példányban készült               |                     |                              | Rögzítő: Szűcs Péter      |                                 |

4. ábra. Hiányos számla

---

## ADMINISZTRÁCIÓS TEVÉKENYSÉGEK

|             |
|-------------|
| <hr/> <hr/> |
|-------------|

---

### 3. feladat

Nézze meg az alábbi szállítólevelet és fedezze fel rajta a hibát!



**4. feladat**

Elkészült a vételezési terv! Sajnos valami hiba csúszott bele a készítés során! Keresse meg és jelölje be a hibákat! Magyarázza meg, hogy miért azok a tételek a hibásak és miért!

Vételezési  
Terv/jegy

| Nyersanyag     | Mennyiség<br>(kg) |
|----------------|-------------------|
| Vöröshagyma    | 1,5               |
| Lilahagyma     | 0,4               |
| Kígyóuborka    | 1,2               |
| Cukkini        | 0,5               |
| Csótészta      | 1,5               |
| Jégsaláta      | 0,3               |
| Kelkáposzta    | 1,5               |
| Fejes káposzta | 1,5               |
| Petrezselyem   | 0,5               |
| Torma          | 0,3               |
| Burgonya       | 4,0               |
| Grapefruit     | 0,5               |
| Tejszín (l)    | 0,3               |
| Citrom         | 0,5               |
| Narancs        | 0,3               |
| Lencse         | 0,1               |
| Szárazbab      | 0,1               |

|                  |       |
|------------------|-------|
| Sárgaborsó       | 1,6   |
| Mazsola          | 0,1   |
| Aszalt szilva    | 0,5   |
| Étolaj (l)       | 5,0   |
| Őrölt kömény     | 0,005 |
| Őrölt fahéj      | 0,003 |
| Őrölt szegfűszeg | 0,003 |
| Kakaópor         | 0,01  |
| Kristálycukor    | 1,0   |
| Só               | 0,001 |
| Zsemlemorzsa     | 0,5   |
| Búzadara         | 0,1   |
| Rétesliszt       | 0,5   |
| Finomliszt       | 3,0   |
| Fejes saláta     | 0,3   |
| Lime             | 0,5   |
| Tej (l)          | 1,5   |

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |

**5. feladat**

Valami már megint elromlott! Javítsa ki a hibát! 100 főre szeretnénk elkészíteni azt a húsleveset, amelynek az anyaghányad-nyilvántartása a szakmai információtartalomban szerepel.

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Csont               | 5 kg    |
| Feketebors egész    | 0.02 kg |
| Fokhagyma földes    | 0.10 kg |
| Karalábé            | 1 kg    |
| Kelkáposzta         | 1 kg    |
| Paradicsompüré      | 0.30 kg |
| Petrezselyem gyökér | 2 kg    |
| Sárgarépa földes    | 3 kg    |
| Só                  | 0.15 kg |
| Vöröshagyma földes  | 0.5 kg  |
| Zellergumó          | 1 kg    |

---

---

---

**6. feladat**

Ismét valami galiba történt! Fedezze fel a hibát és magyarázza meg, miért hiba a hiba!

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Csont               | 5 kg    |
| Feketebors egész    | 0.02 kg |
| Fokhagyma földes    | 0.10 kg |
| Karalábé            | 1 kg    |
| Kelkáposzta         | 1 kg    |
| Marha felsál        | 7 kg    |
| Paradicsompüré      | 0.30 kg |
| Petrezselyem gyökér | 2 kg    |
| Sárgarépa földes    | 3 kg    |
| Só                  | 0.15 kg |



|                    |        |
|--------------------|--------|
| Vöröshagyma földes | 0.5 kg |
| Zellergumó         | 1 kg   |

### 7. feladat

Húzza alá az igaz állításokat!

**A szállítólevél minden esetben tartalmazza:**

- szállító neve, címe
- vevő neve, címe
- átvevő neve, címe, ha nem egyezik a vevővel
- a termék, szolgáltatás megnevezése
- a termék, szolgáltatás mennyisége
- szállító fax, postafiók, bankszámla száma
- vevő bankszámla számla
- áfakulcs
- mennyiségi egység
- érték

### 8. feladat

A vételezés folyamatában, abban az esetben, ha van átadó és átvevő munkatárs, melyek azok a mozzanatok, amelyek igazolják a vételezés megtörténtét? Említse legalább három ilyen mozzanatot!

|                   |
|-------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------|

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

1. zöldség-gyümölcs raktár
2. szárazáru raktár
3. tej- és tejtermék hűtő /vagy hűtőkamra

### 2. feladat

Hiányzik a végösszeg.

### 3. feladat

Hiányzik a mért maghőmérséklet és a mérést végző aláírása.

### 4. feladat

A tejszín, a fejes saláta és a lime a hibás tételek. A tejszín bekeveredett a zöldség raktárban tárolt áruk közé, a fejes saláta és a lime pedig a vételezési terv sorrendje szerint vagy a szárazáru raktárban vagy pedig a tejtermékes hűtőben található.

### 5. feladat

Így sajnos csak hamis húsleves tudunk készíteni, hiányzik a jellegadó anyag: a hús.

### 6. feladat

Csak a fele mennyiségű marhahús került kiírásra a vételezéshez az anyaghányad-nyilvántartáshoz képest, ez a fogyasztók megkárosításának minősül.

### 7. feladat

- szállító neve, címe
- vevő neve, címe
- átvevő neve, címe, ha nem egyezik a vevővel
- a termék, szolgáltatás megnevezése
- a termék, szolgáltatás mennyisége
- szállító fax, postafiók, bankszámla száma
- vevő bankszámla számla
- áfakulcs

- mennyiségi egység
- érték

## 8. feladat

A tételek kipipálása, átadó és átvevő aláírása.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónodi Ferenc–Török István: Vendéglátó technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

<http://www.menza.hu/arlista.php>

<http://www.szintezis.hu/?p=ettermi.seged.rendszer>

### AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, 2005.

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Gazdálkodási alapismeretek, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., 2006.

Sztuhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak, Műszaki Kiadó, 2007.

HEFOP 3.5.1 NSZFI: Vendéglátási tevékenységek gyakorlása, Panem Kft., 2007.

A(z) 1464-06 modul 024-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| <b>A szakképesítés OKJ azonosító száma:</b> | <b>A szakképesítés megnevezése</b> |
|---|------------------------------------|
| 33 811 03 0100 31 01                        | Gyorséttermi- és ételleadó         |
| 33 811 03 1000 00 00                        | Szakács                            |
| 52 811 02 0000 00 00                        | Vendéglős                          |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
20 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató